

## SOUR #6 MALINA JEŻYNA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **5**
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **364 L**
- Całkowita objętość zacieru **468 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński Weyermann | 52 kg (50%) | 80.5 %     | 3.5 |
| Ziarno | Pszeniczny Weyermann  | 52 kg (50%) | 82 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 70 g  | 60 min | 16.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 500 g | Fermentis    |

### Notatki

- Zgłoszenie warki 11°P  
Owoce podniosą ekstrakt o ok. 0,5÷0,7 °P  
  
20 kg liofilizowana malina proszek  
20 kg liofilizowana jeżyna proszek  
  
Owoce do zimnej brzezki na całą fermentację  
17 kwi 2025, 19:36